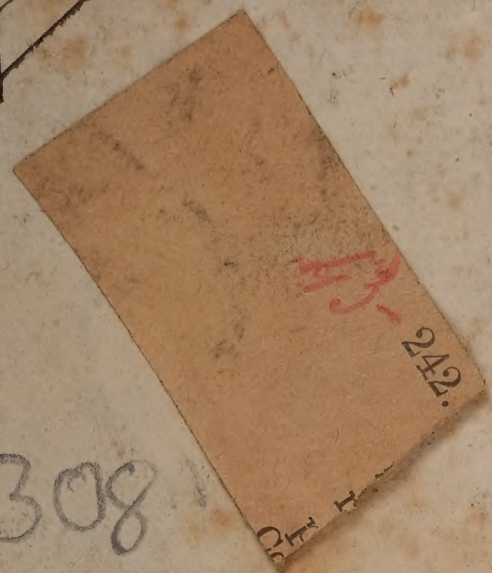


6463



5308

L. XXXIX

19/p

2

SAGGIO

DELLA

TINTURA DELLE VIOLE

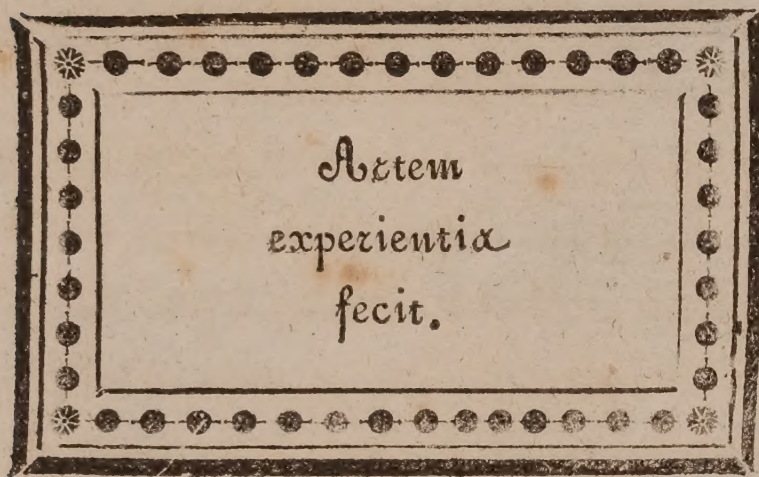
MAMMOLE,

COME OTTIMO REAGENTE IN CHIMICA,
E FARMACIA,

SCOVERTA

DEL SIGNOR VINCENZO PEPE

PROFESSORE DI CHIMICA SPERIMENTALE.



NAPOLI

PRESSO VINCENZO ORSINO

1821.

ALCOLO

PROCTER & GAMBLE

NEW YORK

ESTABLISHED 1858

TRADE MARK

REGISTERED PATENT

MADE IN U.S.A.





L' invenzione di una Tintura di un vegetabile indigeno da servire come ottimo reagente in Chimica , e Farmacia per conoscere la presenza degli acidi , e degli alcali , o delle terre tanto nello stato di libertà , che in quello di combinazione sempre in eccesso , di quanti ne concorrono nella formazione de' sali, non che nello stato di perfetta neutralizzazione , era , per verità , necessaria , ed utile presso di noi . Tutt' i più alti miei sforzi per lo spazio non interrotto di molti e molti anni sono stati diretti pe'l divisato scopo non solo , ma benanche per l'agevolissima preparazione della Tintura medesima , e per ottenere risultati sempre costanti in ogni tempo , occasione , e sperimento.

La Viola mammola è quel vegetabile indigeno il quale solo , a preferenza di tutti gli altri da me posti al cimento , può formare la tintura indicata.

M E T O D O

DI PREPARARE LA DETTA TINTURA DELLE VIOLE
MAMMOLE , E DEL SUO USO
COME REAGENTE.

Prendasi libbra una di alcoole di gradi quarantacinque dell' Areometro di Beaumé , e si versi in un' ampolla di cristallo munita del corrispondente turacciolo , indi s' infondano in detto alcoole once quattro delle Corolle delle Viole mammole (*Viola odorata* Linn.) ben pulite , sgombre da qualunque altra sostanza vegetabile , di un bel colore turchino , e non affloscite . Si lasci la miscela per giorni sei , dopo de' quali si coli per pannolino bianchissimo , e fitto , e le Corolle indicate si premano fortemente in esso ; indi si filtri per carta emporetica , e la Tintura così preparata si conservi all' ordine.

L'alcoole scioglie la materia colorante del fiore, se ne carica, ed acquista le seguenti caratteristiche.

Diviene una Tintura di un colore dorato carico, di un'odore di alcoole aromatico delle Viole, di sapore spiritoso non ingrato, inalterabile all'aria, esposta all'azione del fuoco si arrossisce, in contatto dell'acqua naturale rendesi alquanto opaca, e tostocchè la quantità dell'acqua è sovrabbondante, si manifesta diafana; col solfato di ferro forma un leggier colore bruno concorrendovi l'azione dell'aria; l'acido solforico allungato in tant'acqua distillata da non farsi affatto sentir sulla lingua arrossisce detta Tintura; l'acido idro-solforico produce lo stesso; gli acidi vegetabili, ed animali più deboli in contatto di detta Tintura la cambiano di colore come i precedenti; l'acqua di calce, di magnesia, di barite ec. ec. la mutano in color verde; gli alcali formano lo stesso, e i sali con eccesso delle descritte basi danno luogo a' medesimi fenomeni. Difatti una parte di detta Tintura allungata in tant'acqua distillata da perdere il suo colore, versata nell'acqua di

calce , o in altra descritta , è sempre costante nel mutarsi in verde.

Il sin quì descritto riguardo alla detta Tintura , molto poco anzi nulla sembrar dee in confronto di quello che andrò a soggiungere , e che forse ha formato l' oggetto del mio più bel piacere per veder arricchita la Chimica di un reagente sebbene figlio del primo , è pur tuttavia molto più comodo ad asportarsi , non soggetto a versarsi , in poca quantità da servire per più esperienze , per più lungo tempo , costantissimo ne' risultati , ed agevolissimo a prepararsi . Desso è la carta sugante impregnata della materia colorante delle surriferite Viole . Ciò si esegue bagnando nella testè enunciata Tintura di fresco preparata de' fogli di carta bianca senza colla , e fitta , ed asciugandoli all' ombra alternativamente per tre , o quattro volte , si manifesta in essi un color turchino più , o meno carico . Aggiugner fa di mestieri per l' integrità della cosa , che con pari successo riesce nell' esperienza la carta impregnata del sugo acquoso delle Viole bagnandola , ed asciugandola come sopra.

I risultati costanti sono gli stessi della

Tintura. La carta suddivisata si muta ben-
anche in rosso tuffandola in un debolissimo
acido, cioè allungato in tanta quantità di
acqua da non farsi sentir sulla lingua, e
cambiasi in verde in un alcali del pari al-
lungato; e quel ch'è più il verde cambiasi
in rosso, e questo in quello di bel nuovo
nella stessa carta, a misura che lo stesso
pezzettino di essa di color rosso ancora ba-
gnato, o asciugato s'immerga nell'alcali, o
il verde nell'acido.

A vista di tali cose fa d'uopo conchiude-
re essere molto più da stimarsi la carta,
che la Tintura, come quel reagente costante,
ed inalterabile non solo, ma tascabile senza
il menomo incomodo, o pericolo.

Dall'esposto sinora, chi esiterà di dedur-
re l'eccellenza di questo reattivo al di so-
pra (ed oh quanto!) della materia coloran-
te della *Lacca mufsa*, o *Tournesol*, la qua-
le mutasi solo in rosso al contatto degli aci-
di, ed è esotica? Io quì mi taccio, e lascio
farne il paragone a chicchessia, per non meri-
tare de' giusti rimproveri per aver dato trop-
po di libertà ad una penna guidata da una

dose molto eccedente di amor proprio . Prometto intanto di esporre il metodo di preparare in pastiglie la materia colorante delle Viole mammoie al pari di quella del *Tournesol* unitamente a molti altri reagenti in un Trattato di reattivi chimici, che andrò a compilare più esteso, e più circostanziato di quello che ho pubblicato nel volume terzo de' miei Elementi di Chimica Sperimentale Tom. III. nel foglio 153.

Siffatte operazioni da me ripetute infinite volte per lo spazio di circa otto anni, e costantemente trovate le stesse, mi han fatto decidere di pubblicare per le stampe il processo di detta Tintura additandola soltanto come reagente. Sarebbe quì senza dubbio fuor di proposito far note le altre sue proprietà; perciò mi ho riserbato descriverle nel trattato de' Vegetabili in una estesissima mia Farmacopea, la compilazione della quale da non pochi anni forma l'oggetto de' miei travagli.





Fig. 1.

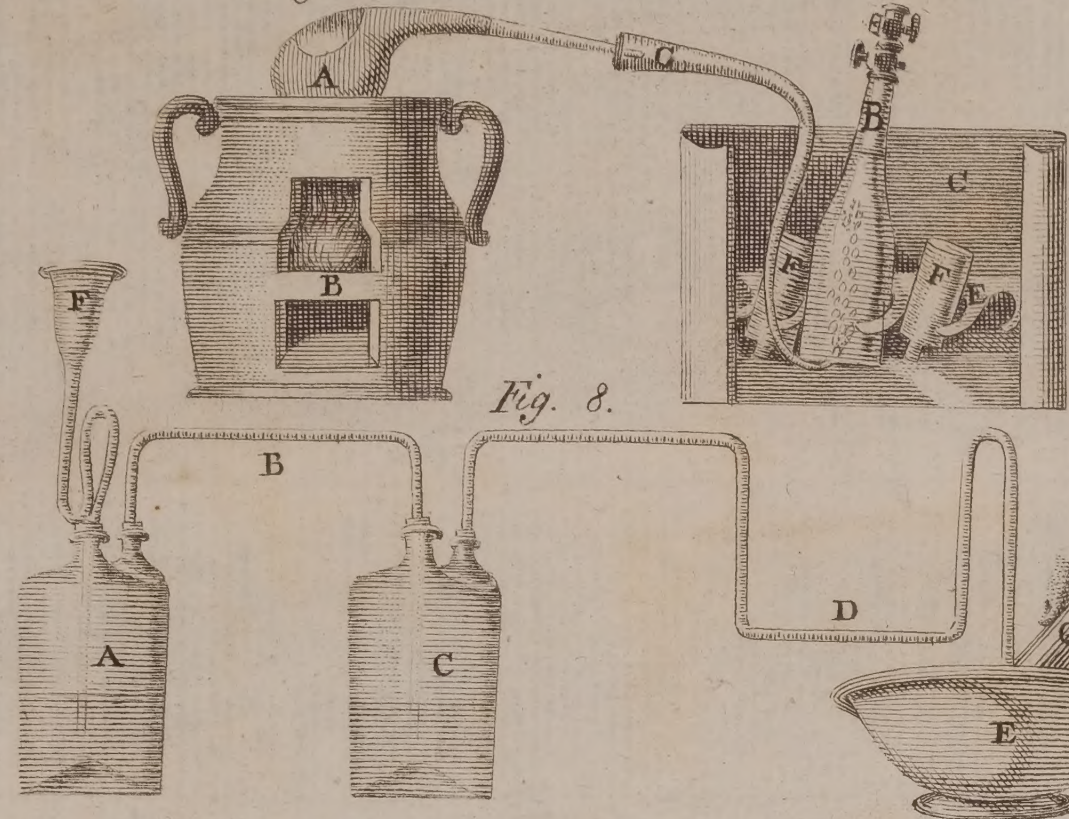


Fig. 2.

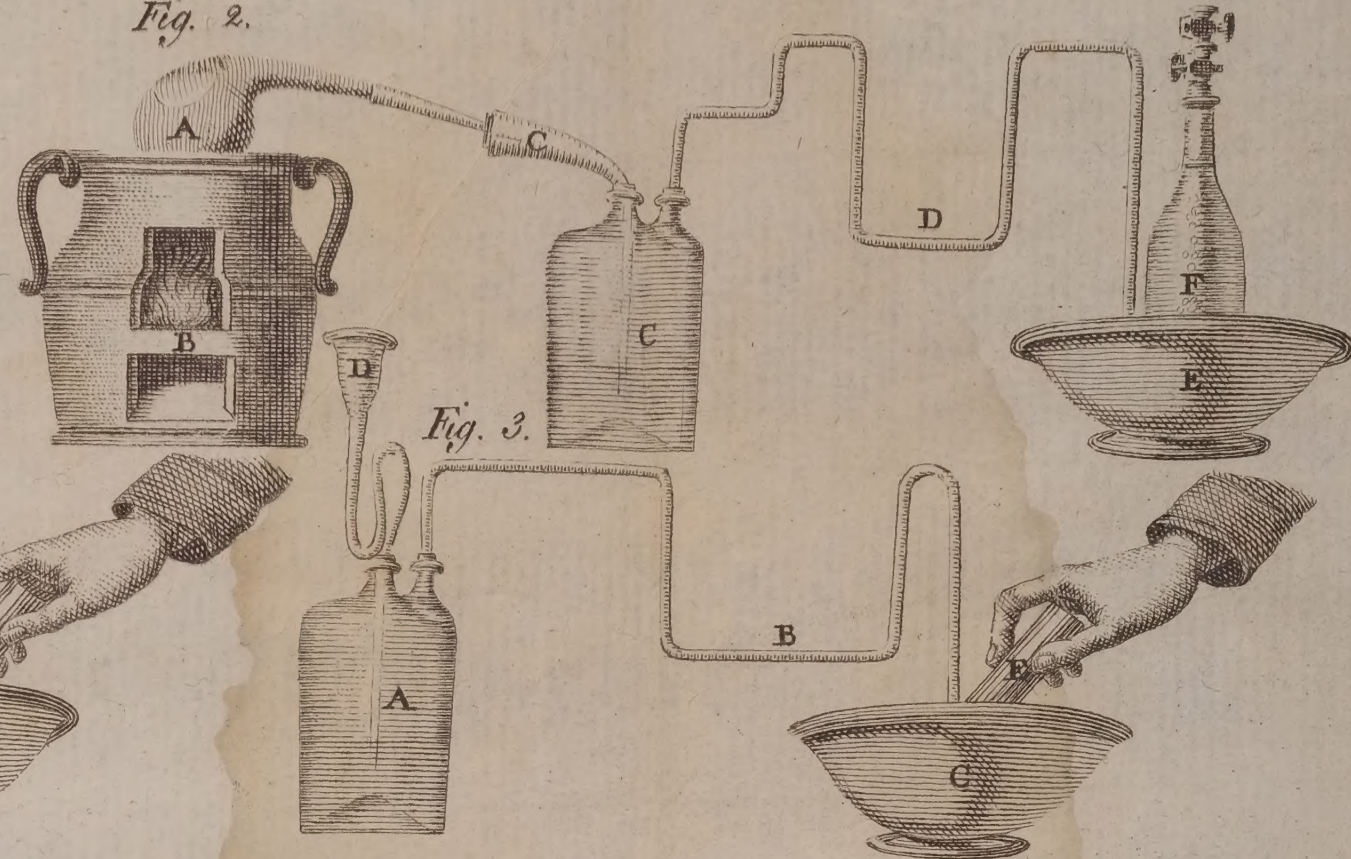


Fig. 3.



Fig. 9.

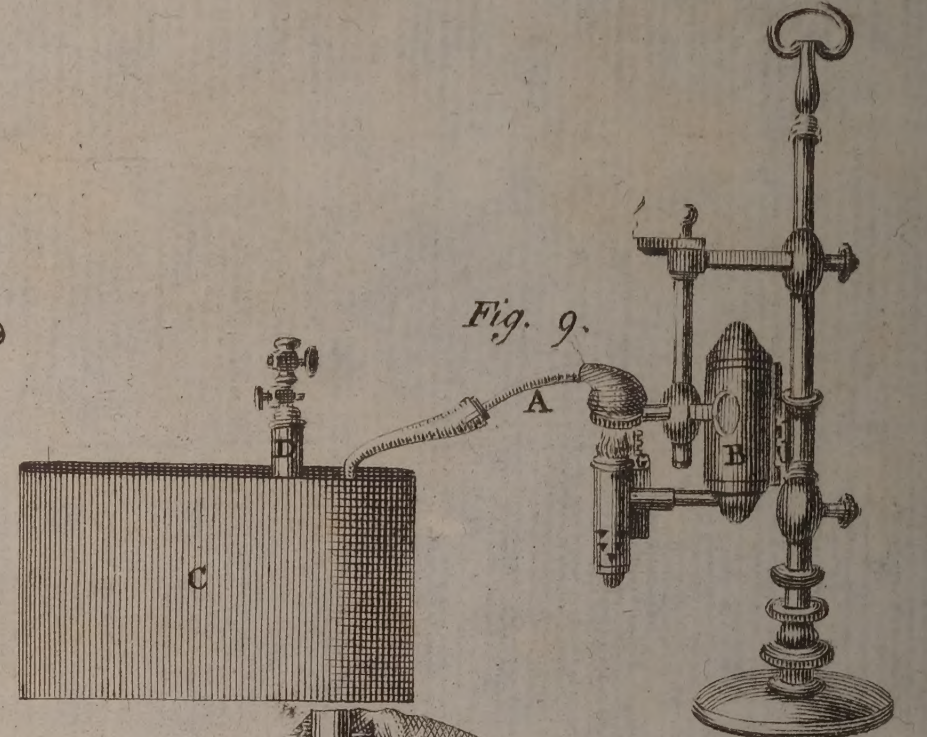


Fig. 4.

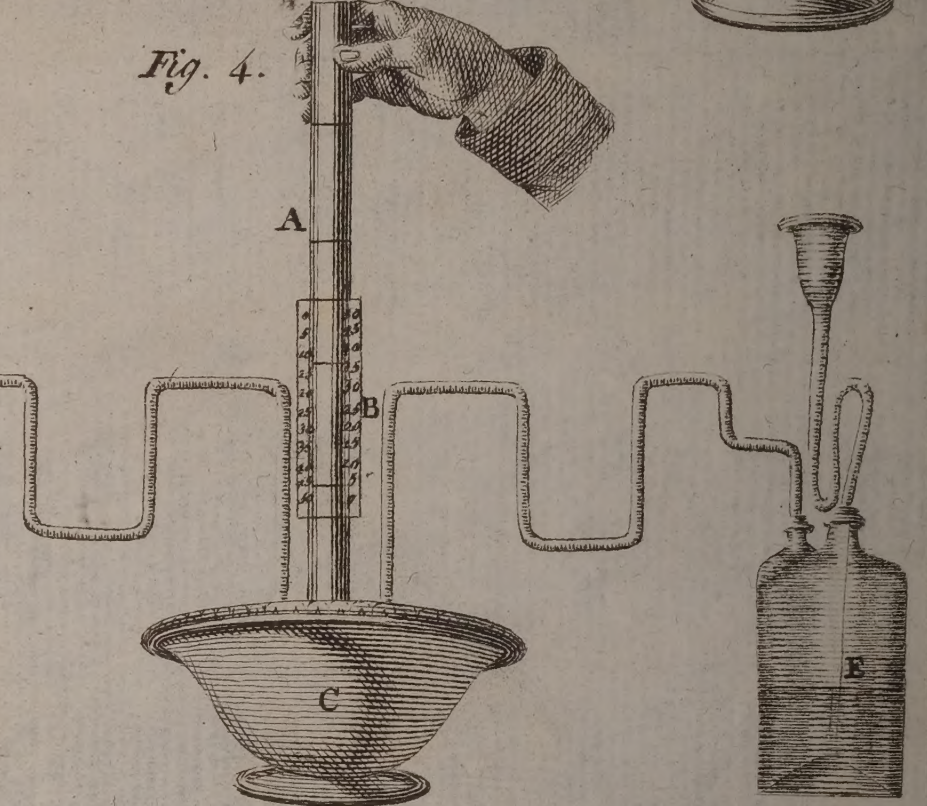


Fig. 10.

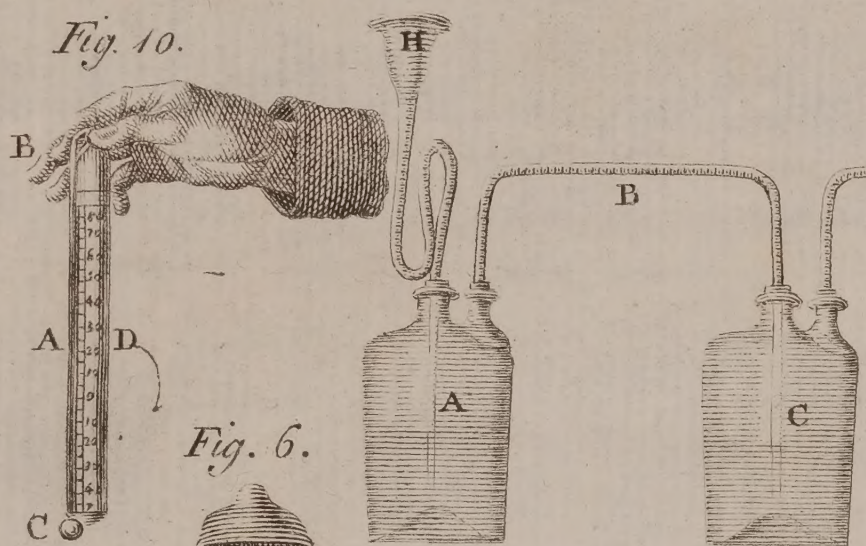


Fig. 7.



Fig. 11.



Fig. 5.

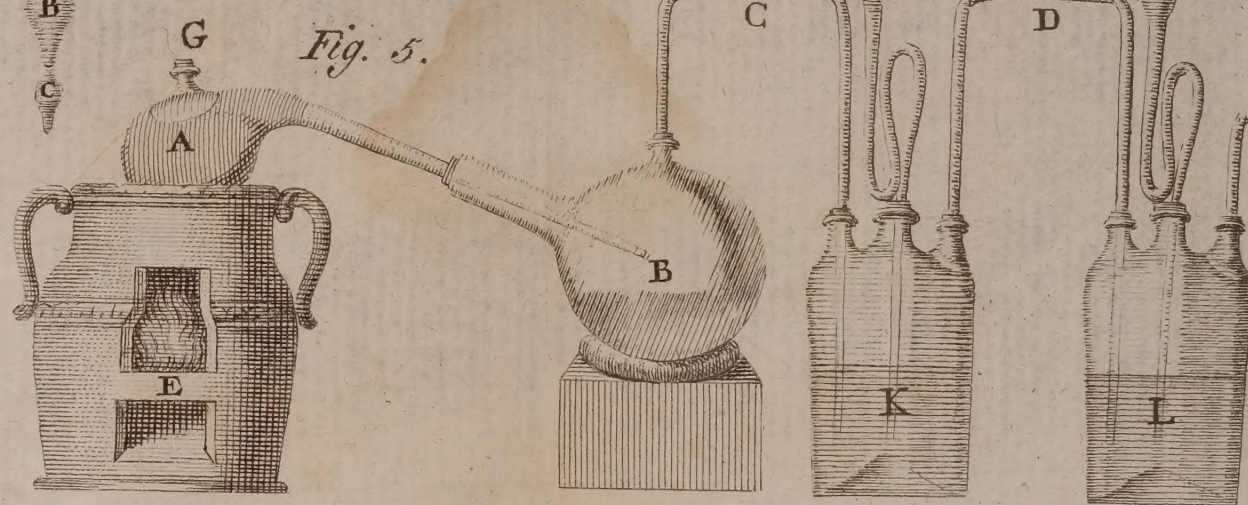


Fig. 15.

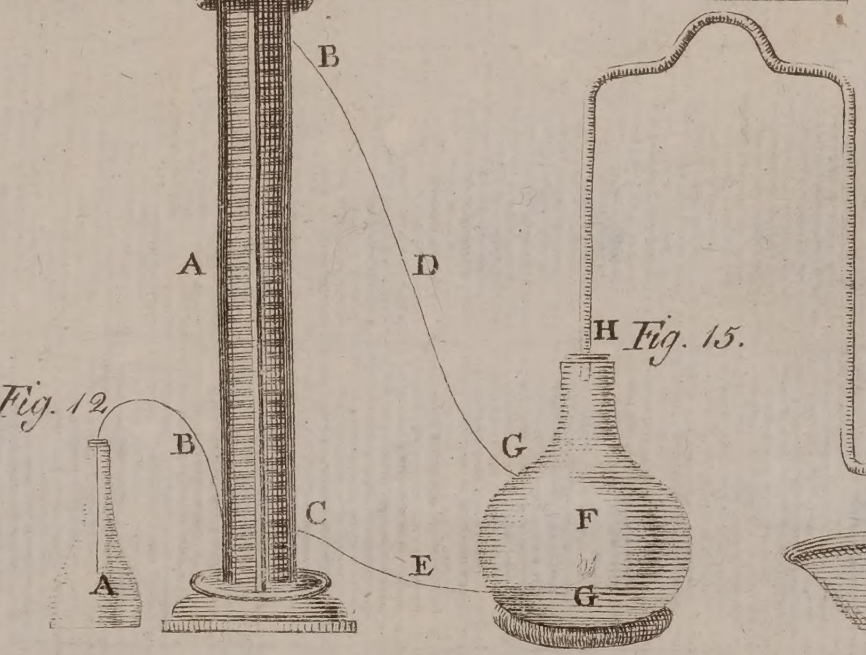


Fig. 12.

